

PICA PICA

Xips vegetals amb sal especiada.
Crema de temporada amb feta.
Croquetes de ceps.
Pernil ibèric amb coca de vidre i tomàquet.
Assortiment de formatges i embotits artesans amb pa de coca, tomàquet i oli verge.
Cruixent de gamba amb maonesa de maracujà.

Aquest pica pica pot substituir els primers plats dels menús 1 o 2 dels tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

MENÚ 1

Amanida amb mini mozzarella, tomàquet assecat, pinyons i vinagreta de ruca.

Orada amb moniato escalivat, rossinyols saltejats i oli de ras-al-hanout.

Cremós de mascarpone amb gerds i galeta.

Petit fours.

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)
Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)
Aigües minerals i cafè

MENÚ 2

Raviolis de ceps amb avellana i Idiazábal.

Secret d'ibèric amb patata, bacó i tempura de ceba tendre.

Tiramisú amb cafè, cacau i gelat de toffe .

Petit fours.

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)
Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)
Aigües minerals i cafè



Xef: Xavier Arrey

PREU MENÚ 1 i 2: 42,00€
10% IVA inclòs

PICA PICA

Xips vegetals amb sal especiada.
Crema de temporada amb feta.
Croquetes de ceps.
Pernil ibèric amb coca de vidre i
tomàquet.
Assortiment de formatges i embotits
artesans amb pa de coca,
tomàquet i oli verge.
Cruixent de gamba amb maonesa
de maracujà.
Ravioli d'ibèric i ceba amb oli de
"piquillos".

*Aquest pica pica pot substituir els
primers plats dels menús 3 o 4 dels
tipus Carlemany, quedant al mateix
preu.*

MENÚ 3

Amanida de formatge de cabra
amb poma verda, cirerols i
vinagreta d'avellana.

Llom de bacallà amb trinxat de
rossinyols, col verda i carbassa.

Refrescant d'hibiscus, grosella i
gelat de violeta.

Petit fours

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)

Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)

Aigües minerals i cafè

MENÚ 4

Amanida de tataki de tonyina amb
mango, tirabecs i vinagreta
asiàtica.

Melós de vedella amb parmentier i
salsa de ceps.

Refrescant de fruits exòtics amb
gelat de xocolata blanca.

Petit fours.

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)

Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)

Aigües minerals i cafè



PREU MENÚ 3 i 4: 44,00€
10% IVA inclòs

PICA PICA

Cruixents de verdures i sal de taronja.
Crema de temporada amb feta.
Mini focaccia amb escalivada, olivada i seitó.
Croquetes de ceps.
Pernil ibèric amb coca de vidre i tomàquet.
Cruixent de gamba amb maonesa de maracujà.
Assortiment de formatges i embotits artesans amb pa de coca, tomàquet i oli verge.
Ravioli d'ibèric i ceba amb oli de "piquillos".

Aquest pica pica pot substituir els primers plats dels menús 5 o 6 dels tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

MENÚ 5

Amanida de llagostins amb pinya, papaia i vinagreta de passió.

Filet de bou amb milfulls de cansalada, patata, cruixent de ceba i suc de carn.

Pastís de formatge amb fruits vermells i gelat de sablé .

Petit fours.

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)
Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)
Aigües minerals i cafè

MENÚ 6

Mi-cuït de foie amb moniato escalivat, canyella i mandarina.

Cua de rap amb timbal de ceps, espàrrecs i carbassa.

Pastís de xocolata amb gelat de rom i panses.

Petit fours.

CELLER

Vi blanc o negre Indispensable
(D.O. Empordà)
Cava Perelada Blue Festival
(D.O. Cava)
Aigües minerals i cafè

